

VINOS Y CAVAS
JANÉ & SANTACANA
FINCA BALDÚS

Reserva Brut Nature - Etiqueta oro



D.O. CAVA

Viñedos · Finca Baldús

Crianza · Mínimo de 24 meses

Variedades · 60% Xarel·lo, 30% Macabeo y 10% Parellada

Alcohol · 11,5% vol.

Recomendación de consumo · de 6 a 8°C

Nota de cata

Presenta un dorado paja brillante acompañado de una burbuja pequeña y continua que marca la boca y forma una corona fina. Es un Cava versátil, con una acidez moderada que genera una sensación agradable en boca. Encontramos aromas refrescantes con recuerdos de manzana ácida.

Maridaje

Es un Cava de gran versatilidad, fácil de beber, que lo hace ideal para tomar con cualquier comida, sean aperitivos, entrantes, carnes, pescado o arroces.

Elaboración

Producido a partir de una cosecha cuidadosamente escogida y de un prensado suave. Primera fermentación controlada a temperaturas inferiores a 16° para conservar todos sus aromas. Segunda fermentación en la botella con una crianza superior a los 24 meses.

Reconocimientos:

(2023) Medalla de oro - International Wine & Spirits Awards

(2023) Medalla de oro - 50 Great Cavas by Wine Pleasures

(2023) 91 puntos - Guía Premium de los vinos de España